



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## CENNET SALATASI

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

4 kantalup kavunu (iyice olgunlaşmış),

2 sulu armut,

2 kokulu şeftali,

100 gr tatlı vişne,

50 gr böğürtlen,

125 gr tozşeker.

Yapılışı:

Kavunların kabukları iyice yıkandıktan sonra tepesi kapak biçiminde kesilir. Kavunların içi, kenarı keskin bir bıçakla mümkün olduğu kadar iri parçalar halinde ve etli kısmından 0,5 cm kalınlığında kalacak şekilde çıkarılır. Kalan kavun kabuğunun ağız kısmı değişik şekillerde kesildikten sonra serin bir yerde saklanır. Kavunun içi, çekirdek ve çekirdek yatağı ayıklandıktan sonra fındıktan biraz büyük parçalar halinde doğranır ve büyük porselen bir kâseye konur. Şeftalilerin de çekirdeği çıkarılır, aynı kâseye doğranarak ilave edilir. Armutların kabuğu soyulur. Çekirdek ve sert olan çekirdek yuvası temizlenir, küçük küçük doğranır ve kâsedekilere katılır. İyice yıkanmış böğürtlenler ve sapları ayıklanmış vişneler de kâseye konduktan sonra tahta kaşıkla hepsi karıştırılır. Üzerlerine tozşeker serpilir. sonra kâsenin ağız kapatılır ve kâse buzdolabına konur. Meyveler buzdolabında en az 2 saat dinlendirilir. Servisten önce, içi boş kavun kabuklarına meyveler doldurulur. Kâsedeki kalan şekerli su, kabuklara paylaştırılarak döküldükten sonra servis yapılır. İstenirse cennet salatasına kokulu İtalyan eriği, üzüm taneleri, çilek, kiraz ve başka meyveler de katılabilir. Kavun kabuğundan yapılan salata kapları daha hoş biçimlerde yapılmak istenirse kapaklar kesilirken birer kulp bırakılarak sepet biçiminde yapılabilir veya kavundan yapılmış cicili şemsiyelerden konabilir.

[ML® Cennet Köşkü için tıklayın](#)